

SENCOR®

STM 3750WH / STM 3751GR / STM 3725BL
STM 3753OR / STM 3754RD / STM 3755VT
STM 3756YL / STM 3757TQ / STM 3758RS



EL ■ Κουζινομηχανή

Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΣΣΕΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

Γενικές προειδοποιήσεις

- Αυτή η συσκευή δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από παιδιά. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά.
- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή πνευματικές ικανότητες, ή από άτομα με ανεπαρκή εμπειρία και γνώσεις, αν επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση μπορεί να εκτελείται από το χρήστη αλλά όχι από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Στην περίπτωση που το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, αναθέστε την επισκευή του σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για να αποτρέψετε τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής όταν το καλώδιο ρεύματος είναι φθαρμένο.



Προειδοποίηση:

Η εσφαλμένη χρήση ενδέχεται να οδηγήσει σε τραυματισμούς.

- Προσέξτε ιδιαίτερα να μην τραυματιστείτε στα κοφτερά άκρα όταν χειρίζεστε τις λεπίδες κοπής, ειδικά όταν αφαιρείτε τις λεπίδες από το δοχείο ανάμιξης ή τη φιάλη τροφής, όταν αδειάζετε το δοχείο και όταν το καθαρίζετε.
- Οι επιφάνειες της συσκευής που έρχονται σε επαφή με τροφές πρέπει να καθαρίζονται πάντα σύμφωνα με τις οδηγίες στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση, τον καθαρισμό ή τη μετακίνηση, να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα εάν δεν πρόκειται να τη χρησιμοποιήσετε ή αν πρόκειται να την αφήσετε εκτεθειμένη.
- Πριν από την επανατοποθέτηση αξεσουάρ ή προσβάσιμων μερών που κινούνται κατά τη χρήση, να απενεργοποιείτε τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.

Ηλεκτρολογική ασφάλεια

- Βεβαιωθείτε ότι οι επαφές του φικ δεν έρχονται σε επαφή με νερό ή υγρασία.
- Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στο καλώδιο τροφοδοσίας. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν κρέμεται στην άκρη ενός τραπεζιού ή ότι δεν

βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια ή αιχμηρά αντικείμενα και διατηρήστε το μακριά από τα περιστρεφόμενα μέρη της συσκευής.

- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο ρεύματος. Μπορεί να υποστεί ζημιά το καλώδιο ρεύματος ή η πρίζα. Αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα τραβώντας μαλακά το φινιρίσμα του καλωδίου ρεύματος.
- Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο τραυματισμού από ηλεκτροπληξία, μην επισκευάζετε τη συσκευή μόνος/-η σας και μην πραγματοποιείτε τροποποιήσεις. Όλες οι επισκευές ή οι τροποποιήσεις της συσκευής πρέπει να εκτελούνται σε εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις. Επεμβαίνοντας οι ίδιοι στη συσκευή κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, διατρέχετε τον κίνδυνο ακύρωσής της.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε σωστά γειωμένη πρίζα. Μην χρησιμοποιείτε καλώδιο προέκτασης.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε πρίζα μέχρι να συναρμολογηθεί σωστά.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή και να την αποσυνδέετε από την πρίζα όταν την αφήνετε χωρίς επίβλεψη, πριν από την τοποθέτηση, πριν από την αφαίρεση και μετά τη χρήση της.

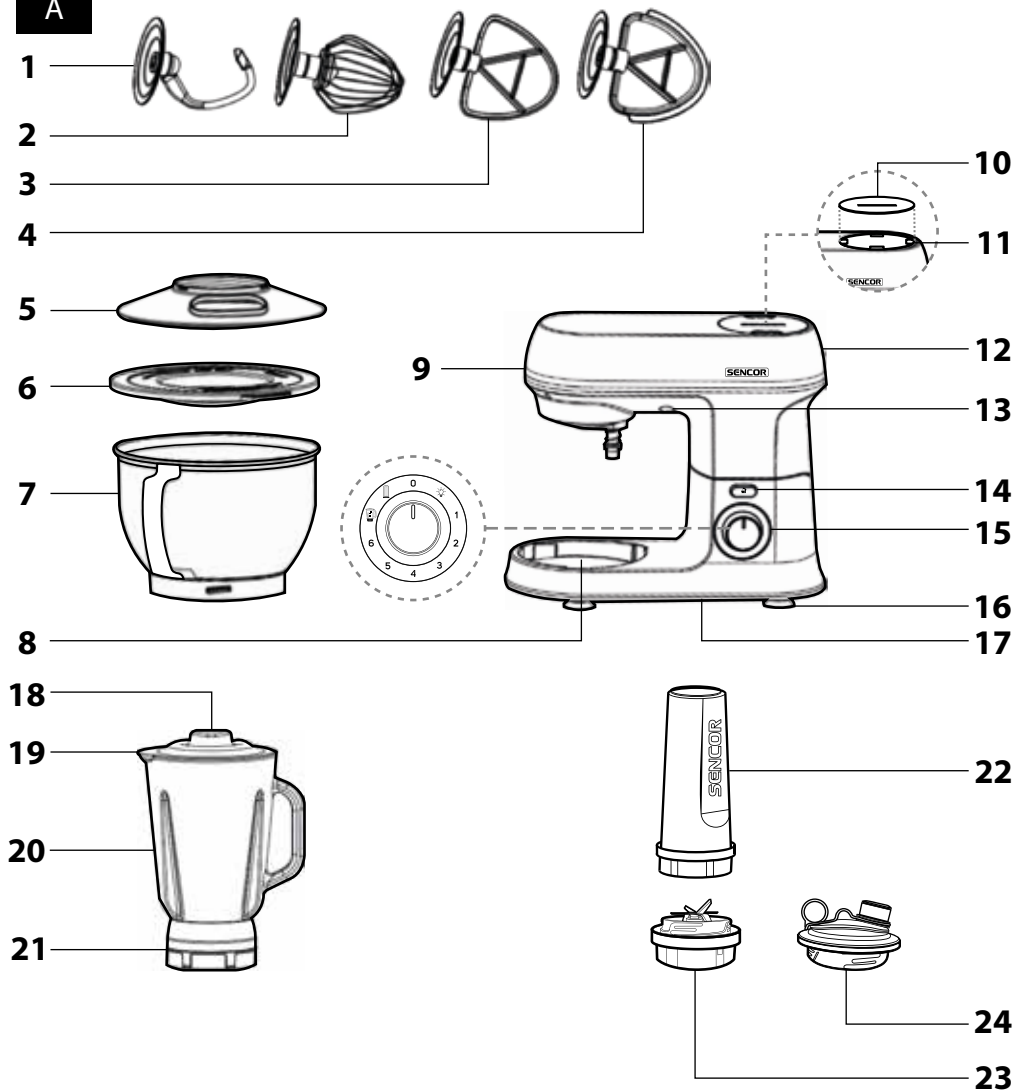
Ασφάλεια κατά τη χρήση

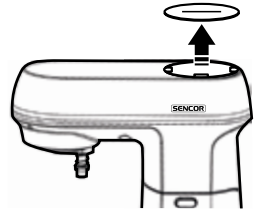
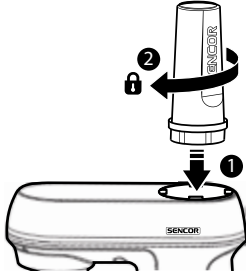
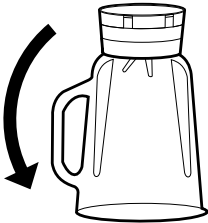
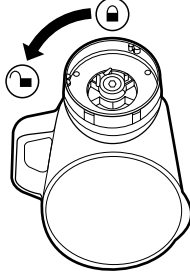
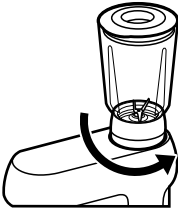
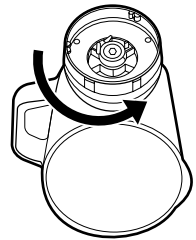
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αξεσουάρ που δεν συνοδεύουν αυτή τη συσκευή ή που δεν συνιστώνται ρητά από τον κατασκευαστή της.
- Η συσκευή προορίζεται και έχει σχεδιαστεί για την επεξεργασία φυσιολογικής ποσότητας τροφίμων για οικιακή κατανάλωση.
- Η συσκευή αυτή προορίζεται για χρήση σε χώρους όπως:
 - κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλους χώρους εργασίας,
 - γεωργικά αγροκτήματα,
 - δωμάτια ξενοδοχείων ή μοτέλ και άλλους χώρους διαμονής,
 - ενοικιαζόμενα δωμάτια.
- Μην τη χρησιμοποιείτε για άλλους σκοπούς πέραν του προβλεπόμενου.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο.
- Μην χρησιμοποιείτε σπρέι κοντά στη συσκευή.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή πάνω σε καθαρή, στεγνή, οριζόντια και σταθερή επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε πάνω στην περιοχή αποστράγγισης του νεροχύτη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή στα άκρα των πάγκων της κουζίνας ή τραπεζιών, σε περβάζια παραθύρων ή ασταθείς επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ηλεκτρικό μάτι ή σε μάτι αερίου, κοντά σε φωτιά ή συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα.
- Μην πλένετε τη συσκευή, (εκτός από τα αποσπώμενα εξαρτήματα και το δοχείο ανάμειξης) με τρεχούμενο νερό και μην τη βυθίζετε σε νερό ή άλλο υγρό.
- Προτού τοποθετήσετε, αφαιρέσετε ή αντικαταστήσετε τα εξαρτήματα στη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.

- Για λόγους ασφαλείας, αυτή η συσκευή διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που εμποδίζει το μοτέρ να ξεκινήσει, όταν ο βραχίονας της συσκευής είναι ανασηκωμένος.
- Προτού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ελέγξτε ότι έχει συναρμολογηθεί σωστά και ότι ο βραχίονας είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.
- Στο δοχείο ανάμειξης μπορείτε να επεξεργαστείτε ζεστά υγρά με θερμοκρασία έως 80 °C. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε ζεστά υγρά. Ο θερμός ατμός ή το πιτσίλισμα από ζεστές τροφές και ζεστά υγρά μπορεί να προκαλέσουν εγκαύματα. Μην θέτετε ποτέ το μπλέντερ σε λειτουργία εάν το καπάκι δεν είναι τοποθετημένο σωστά στη θέση του. Όταν επεξεργάζεστε ζεστά υγρά, μην αφαιρείτε το εσωτερικό κάλυμμα κατά τη λειτουργία. Μην αγγίζετε την καυτή επιφάνεια. Χρησιμοποιήστε τη λαβή για να μεταφέρετε το δοχείο ανάμειξης όταν είναι ζεστό.
- Μην επιχειρείτε να αλέσετε κόκαλα, κελύφη ξηρών καρπών ή άλλα σκληρά υλικά.
- Όταν πλάθετε, ανακατεύετε ή αναμιγνύετε, μην αφήνετε τη συσκευή σε συνεχή λειτουργία υπό βαρύ φορτίο για περισσότερο από 6 λεπτά. Μην αφήνετε το μίκτη να λειτουργεί για περισσότερο από 1 λεπτό. Και στις δύο περιπτώσεις αφήστε τη συσκευή να ηρεμήσει για τουλάχιστον 10 λεπτά.
- Όταν χτυπάτε, ζυμώνετε ή αναμιγνύετε μην ανασηκώνετε το βραχίονα ή μην τοποθετείτε τα χέρια σας ή αντικείμενα, όπως μαχαίρια κουζίνας, πιρούνια ή ξύλινες κουτάλες μέσα στο ανοξείδωτο δοχείο. Μην αγγίζετε τα περιστρεφόμενα εξαρτήματα της συσκευής και κρατάτε μακριά ξένα αντικείμενα όπως ρούχα, μαλλιά κ.λπ. Μπορεί να προκύψει τραυματισμός ή ζημιά στη συσκευή.
- Εάν ένα αντικείμενο, όπως ένα κουτάλι, πέσει μέσα στο δοχείο ανάμειξης κατά τη λειτουργία, θέστε αμέσως τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα προτού το αφαιρέσετε από το δοχείο.
- Εάν κολλήσει τροφή στα εξαρτήματα ή μέσα στο δοχείο, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αποσυνδέστε την από την πρίζα. Χρησιμοποιήστε μια σπάτουλα για να καθαρίσετε τα εξαρτήματα και το εσωτερικό του δοχείου. Έπειτα, μπορείτε να συνεχίσετε την ανάμειξη.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή όταν είναι άδεια. Η εσφαλμένη χρήση της συσκευής μπορεί να επηρεάσει αρνητικά τη διάρκεια ζωής της.
- Πριν αποθηκεύσετε τη συσκευή επιβεβαιώστε ότι ο βραχίονας είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.
- Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή. Μην εισάγετε αντικείμενα στις σπές εξαερισμού της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε τα αξεσουάρ της συσκευής σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί όταν υπάρχουν ζεστά υγρά στο δοχείο, στο δοχείο, επειδή τα ζεστά υγρά μπορεί να πιτσίλισουν έξω από τη συσκευή σε περίπτωση ξαφνικής απελευθέρωσης ατμού.



- Μην επεξεργάζεστε ποτέ υγρά σε θερμοκρασία βρασμού.
- Όταν γεμίζετε το ανοξείδωτο δοχείο, μην υπερβαίνετε το μέγιστο επίπεδο χωρητικότητας που υποδεικνύεται πάνω σε αυτό.
- Να απενεργοποιείτε πάντα τη συσκευή θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής). Μετά την απενεργοποίηση, περιμένετε μέχρι τα περιστρεφόμενα μέρη να σταματήσουν πλήρως και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα προτού θέσετε την κεφαλή στην ανοιχτή θέση, προτού ανοίξετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.

A



B**1****2****3****4****5****C****1****2****3****4****5****6**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΙ ΤΩΝ ΑΞΕΣΟΥΡΑ

- A1** Γάντζος ζυμώματος
A2 Ελαστικό χτυπητήρι
A3 Αναδευτήρας σε σχήμα Α
A4 Ελαστικός αναδευτήρας σε σχήμα Α
A5 Διαφανές καπάκι για προστασία από το πιπιλισμα
A6 Γυάλινο καπάκι
A7 Ανοξείδωτο δοχείο 4 λίτρων
A8 Μονάδα βόσσης
A9 Κεφαλή ανάμειξης με άξονα για προσαρτήση των εξαρτημάτων **A1**, **A2**, **A3** or **A4**
A10 Αφαιρούμενο καπάκι
A11 Υποδοχή για το μίξερ
A12 Ανοιγόμενος βραχίονας με διάταξη ασφάλισης στην ανοιχτή θέση
A13 Φωταγόμενος LED
A14 Πλήκτρο PUSH για αποδέσμευση του βραχίονα
A15 Φωτιζόμενος περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας
 – 0 (συσκευή απενεργοποιημένη στη λειτουργία αναμονής)
- ρύθμιση επιπέδου ταχύτητας 1, 2, 3, 4, 5, 6 (52, 87, 112, 122, 136 και 172 σ.α.λ.)
 - λειτουργία ανάμειξης
 - λειτουργία σιμούθι
- A16** Αντιολισθητικά πέλματα με βεντούζες
A17 Χώρος περιτύλιξης του καλωδίου τροφοδοσίας
A18 Εσωτερικό κάλυμμα
A19 Γυάλινο καπάκι
A20 Δοχείο ανάμειξης με χωρητικότητα 1,5 λίτρα
A21 Αφαρμόσιμη διάταξη λεπίδων κοπής
A22 Μπουκαάλι nutri 0,6 λίτρων Κατασκευασμένη από πολύ ανθεκτικό πλαστικό Tritan.
A23 Αφαιρούμενη διάταξη λεπίδων με λεπίδες με επικάλυψη τιτανίου
A24 Απάκι με στόμιο με δυνατότητα κλεισίματος για πόση

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης, ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη εξοικειωμένοι με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης σε ασφαλή σημείο όπου θα μπορείτε να το βρείτε εύκολα, αν το χρειαστείτε. Σε περίπτωση που παραδώσετε τη συσκευή αυτή σε κάποιον τρίτο, φροντίστε να παραδώσετε και το παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Συνιστούμε να φυλάξετε την αρχική χάρτινη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την αποδέσμη αγораρά μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλητή, ή την κάρτα εγγύησης τουλάχιστον για όσο διάστημα δικαιούστε αποζημίωση για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, συνιστούμε να χρησιμοποιείτε την αρχική συσκευασία του κατασκευαστή.

- Αφαιρέστε προσεκτικά τη συσκευή από τη συσκευασία και μην πετάξετε τα υλικά συσκευασίας προτού βρείτε όλα τα εξαρτήματα της συσκευής.
- Καθαρίστε καλά όλα τα εξαρτήματα (γάντζος ζυμώματος **A1**, ελαστικό χτυπητήρι **A2**, χτυπητήρι σχήματος **A3**, ελαστικό χτυπητήρι σχήματος **A4**, καπάκι **A5**, **A6**, ανοξείδωτο δοχείο ανάμειξης **A7**, δοχείο ανάμειξης **A20** με καπάκι **A18** και **A29**, μπουκαάλι nutri **A22** καπάκι **A24** και δύο διατάξεις λεπίδων **A21** και **A23**), που προορίζονται για να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα με χλιαρό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό κουζίνας. Έπειτα, ξεπλύνετε τα με καθαρό νερό και στεγνώστε τα καλά, σκουπίζοντάς τα με μια μαλακή πετσέτα.



Προσοχή:

Κατά τον καθαρισμό των διατάξεων λεπίδων **A21** και **A23**, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για την αποφυγή τυχόν τραυματισμού στις κοφτερές άκρες.

ΑΝΑΔΕΥΣΗ, ΧΤΥΠΗΜΑ ΚΑΙ ΖΥΜΩΜΑ

ΠΛΑΝΗΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ ΑΝΑΜΕΙΞΗΣ

- Το πλανητικό σύστημα ανάμειξης βασίζεται στη διπλή περιστροφή του εξαρτήματος. Το εξάρτημα στρέφεται αριστερόστροφα στην εσωτερική περιμέτρο του δοχείου, καθώς περιστρέφεται γύρω από τον δικό του άξονα στην αντίθετη κατεύθυνση, για να διασφαλιστεί ότι όλα τα υλικά στο εσωτερικό του δοχείου αναμειγνύονται καλά και ομοιόμορφα μεταξύ τους.

ΕΠΙΛΟΓΗ ΤΥΠΩΝ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΩΝ

ΤΥΠΟΣ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΟΣ	ΣΚΟΠΟΣ ΧΡΗΣΗΣ
Γάντζος ζύμης A1	Χρησιμοποιείται για ζύμωμα και για την προετοιμασία παχιάς ζύμης μαζί με μαγιά π.χ. ζύμη για ψωμί.
Αναδευτήρας σε σχήμα A3 και ελαστικός αναδευτήρας σε σχήμα A4	Χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε ή να ζυμώσετε ζύμες ρευστής μεσαίας και ελαφρώς ρευστότητας ζύμης χωρίς μαγιά, και για να χτυπήσετε σάλτσες, κρέμες, γεμίσαις κ.λπ.
Χτυπητήρι A2	Χρησιμοποιείται για να χτυπήσετε ολόκληρα αυγά ή μόνο ασπράδι, κρέμα σαντιγί, κρέμα διακόσμησης ζαχαροπλαστικής κ.λπ. Μην το χρησιμοποιήσετε για να χτυπήσετε ή να ζυμώσετε ζύμες.

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ

- Προτού ξεκινήσετε τη συναρμολόγηση ή την αποσυναρμολόγηση της κουζίνομηχανής, ελέγξτε ότι είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα.

1. Τοποθέτηση του δοχείου ανάμειξης

- Τοποθετήστε τον κουζίνομηχανή επάνω σε μια επίπεδη, στεγνή επιφάνεια, για παράδειγμα στον πάγκο της κουζίνας.
- Απασφαλίστε το βραχίονα **A12** πιέζοντας το πλήκτρο PUSH **A14** και μετακινήστε τον προς τα επάνω. Ο βραχίονας ασφαλίσει στην ανοιχτή θέση όταν το πλήκτρο PUSH **A14** πιέζεται μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ».
- Τοποθετήστε το δοχείο από ανοξείδωτο ατσάλι **A7** στην κύρια μονάδα **A8** και ασφαλίστε το στη θέση του περιστρέφοντας το δεξιόστροφα. Όταν το δοχείο προσαρτηθεί σωστά, δεν μπορεί να αποσπαστεί μεμονωμένα από την κύρια μονάδα.

2. Προσαρτήση εξαρτήματος (γάντζος ζυμώματος, χτυπητήρι, αναδευτήρας)

- Εάν αποφασίσετε να χρησιμοποιήσετε το διαφανές καπάκι **A5**, θα πρέπει να το προσαρτήσετε προτού συναρμολογήσετε οποιοδήποτε εξάρτημα. Τοποθετήστε προσεκτικά το καπάκι πάνω στον ανοιγόμενο βραχίονα και ασφαλίστε το στη θέση του περιστρέφοντας το αριστερόστροφα.
- Όταν προσαρτάτε ένα εξάρτημα, ο βραχίονας **A12** πρέπει να είναι κλειδωμένος στην ανοιχτή θέση, βλέπε σημείο 1.2 του κεφαλαίου Προσαρτήση του δοχείου ανάμειξης. Συνδέστε ένα από τα εξαρτήματα στον άξονα σε σχήμα Γ της κεφαλής ανάμειξης **A9** ώστε ο άξονας να εφαρμόζεται στην οπή του εξαρτήματος. Πιέστε το εξάρτημα προς την κεφαλή ανάμειξης και περιστρέψτε το αριστερόστροφα, ώστε να ασφαλιστεί στη θέση του άξονα.
- Με το ένα χέρι, κρατήστε το εξάρτημα και τραβήξτε το ελαφρά προς τα κάτω. Εάν έχει ασφαλιστεί σωστά στον άξονα, δεν θα αφαιρεθεί.
- Εάν δεν πρόκειται να τοποθετήσετε άμεσα υλικά μέσα στο δοχείο ανάμειξης **A7**, πιέστε το πλήκτρο PUSH **A14** και μετακινήστε το βραχίονα **A12** σε οριζόντια θέση. Ο βραχίονας ασφαλίσει στην οριζόντια θέση όταν το πλήκτρο PUSH **A14** πιέζεται μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ».

3. Αφαίρεση των εξαρτημάτων και του δοχείου ανάμειξης

- Απασφαλίστε το βραχίονα **A12** πιέζοντας το πλήκτρο PUSH **A14** και μετακινήστε τον προς τα επάνω. Ο βραχίονας ασφαλίσει στην ανοιχτή θέση όταν το πλήκτρο PUSH **A14** πιέζεται μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό «κλικ».
- Κρατήστε το εξάρτημα και σπρώξτε το ελαφρά προς την κεφαλή ανάμειξης **A9**. Στη συνέχεια, περιστρέψτε το δεξιόστροφα έως ότου απελευθερωθεί από τον άξονα του μοτέρ και αφαιρέστε το. Περιστρέψτε το δοχείο **A7** αριστερόστροφα και αφαιρέστε το από την κύρια μονάδα **A8**. Μετακινήστε το βραχίονα **A12** πίσω στην οριζόντια θέση.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

- Ξετυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας από το χώρο περιτύλιξης **A17** στο μήκος που επιθυμείτε.
- Απασφαλίστε το βραχίονα **A12** πιέζοντας το πλήκτρο PUSH **A14** και μετακινήστε τον προς τα επάνω.
- Τοποθετήστε τα υλικά στο δοχείο **A7** και τοποθετήστε το δοχείο σε βάση μονάδας **A8**.



Προσοχή:

Το μέγιστο βάρος των υλικών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν ανά δόση είναι 1,6 kg. Όταν παρασκευάζετε ζύμη ψωμιού, μην τοποθετείτε περισσότερα από 600 g αλεύρι ανά δόση. Όταν παρασκευάζετε ζύμη για γλυκά (κέικ με φρούτα, κ.λπ.), δεν μπορείτε να τοποθετήσετε περισσότερα από 450 g αλεύρι ανά δόση. Ο μέγιστος αριθμός απορρυπαντικών αυγών που μπορούν να χρησιμοποιηθούν σε μία δόση είναι 8.

- Πιέστε το πλήκτρο PUSH **A14** και μετακινήστε το βραχίονα **A12** μαζί με το προσαρτημένο εξάρτημα στην οριζόντια θέση.
- Βεβαιωθείτε ότι η κουζίνομηχανή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A15** είναι στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής). Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
- Χρησιμοποιήστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** για να επιλέξετε την επιθυμητή ταχύτητα από 1 έως 6. Επιλέξτε πρώτα μια χαμηλότερη ταχύτητα για να μην φευγούν υλικά από το δοχείο. Όταν αναμειγνύονται καλά μεταξύ τους, αυξήστε την ταχύτητα στο απαιτούμενο επίπεδο. Η ταχύτητα μπορεί να ρυθμιστεί ανά πάσα στιγμή αναλόγως.



Προσοχή:

Εάν πρέπει να μαζέψετε υλικό από το εσωτερικό του δοχείου ανάμειξης **A7** και το εξάρτημα, απενεργοποιήστε πρώτα την κουλινωμηχανή τοποθετώντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** στη θέση 0 (Λειτουργία αναμονής) και, στη συνέχεια, αποσυνδέστε την από την πρίζα. Έπειτα μαζέψτε τα υλικά χρησιμοποιώντας μια πλαστική σπάτουλα.

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας είναι 6 λεπτά. Μην αφήσετε τη συσκευή σε συνεχόμενη λειτουργία για περισσότερο χρόνο από αυτόν που υποδεικνύεται παραπάνω. Αυτό είναι ιδιαίτερα σημαντικό κατά τη λειτουργία υπό βαρύ φορτίο (π.χ. κατά την επεξεργασία βαριάς, χοντρή ζύμης). Εάν η συσκευή είναι σε βαριά λειτουργία, αφήστε τη να κρυώσει για τουλάχιστον 10 λεπτά και έπειτα θέστε τη ξανά σε λειτουργία. Σε λειτουργία υπό χαμηλόφορτο φορτίο, αρκούν συνήθως 3 έως 5 λεπτά για να κρυώσει η συσκευή.

Όταν η συσκευή λειτουργεί αδιάκοπα για 10 λεπτά, απενεργοποιείται αυτόματα.

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Αποσυμφορώστε την κουλινωμηχανή σύμφωνα με τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Συναρμολόγηση και αποσυμφορόληση της συσκευής». Χρησιμοποιήστε μια μαλακή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε το μείγμα από το δοχείο ανάμειξης **A7** και το εξάρτημα.
- Καθαρίστε την κουλινωμηχανή μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΓΡΗΓΟΡΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΧΤΥΠΗΜΑ ΜΕ ΖΥΜΩΜΑ

Τύπος εξαρτήματος	Υλικά	Ποσότητα	Χρόνος επεξεργασίας	Επιλογή ταχύτητας
Ελαστικό χτυπητήρι A2	Ασπράδια αυγού	8 τμχ. μεγ.	4 λεπτά	Επίπεδο 6
Ελαστικό χτυπητήρι A2	Κρέμα	500 ml	4-5 λεπτά	Επίπεδο 6
Ελαστικό χτυπητήρι A2	Μαγιονέζα	3 κρόκοι αυγού	1 λεπτό	Επίπεδο 2-4
Αναδευτήρας A3	Ζύμη για κέικ	περίπου 800 g	6 λεπτά	Επίπεδο 2-6
Γάντζος ζύμης A1	Ζύμη για ψωμί	600 g αλεύρι μεγ.	4 λεπτά	Επίπεδο 2



Σημείωση:

Οι παραπάνω χρόνοι επεξεργασίας αναφέρονται ενδεικτικά. Για να μην παγώσουν υλικά από το δοχείο, επιλέξτε ένα αρχικό επίπεδο ταχύτητας 1 έως 2. Στη συνέχεια, επιλέξτε υψηλότερη ταχύτητα, όπως απαιτείται.

ΑΝΑΜΕΙΞΗ

ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΚΤΗ

- Αν το δοχείο ανάμειξης **A20** δεν ακουμπά στη διάταξη λεπίδων **A21**, ακουμπήστε το πάνω και γυρίστε το δεξιότροφα μέχρι να κλειδώσει στη θέση του.
- Τοποθετήστε το εξωτερικό καπάκι **A19** στο δοχείο ανάμειξης και σπρώξτε το κάτω σε όλη την περιμέτρω του, ώστε να κολλήσει καλά στις άκρες του δοχείου ανάμειξης. Τοποθετήστε το κάλυμμα **A18** στο άνοιγμα στο καπάκι **A19** έτσι ώστε οι προεξοχές στην περιμέτρω του καλύμματος **A18** να μπουν στις εσοχές στο καπάκι **A19**. Ασφαλίστε το καπάκι **A18** στη θέση του γυρνώντας το δεξιότροφα.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Ο βραχίονας **A12** πρέπει να είναι κεκλιμένος προς τα κάτω σε οριζόντια θέση, το στέλεχος κεφαλής μίξης **A9** πρέπει να μην έχει εξαρτήματα **A1** ως **A4** και το ανοδεύσιμο δοχείο **A7** πρέπει να ακουμπά στη μονάδα βάσης **A8**. Αφαιρέστε το καπάκι **A10** από το βραχίονα **A12** και τοποθετήστε το συναρμολογημένο δοχείο μίξης στην υποδοχή **A11**. Ασφαλίστε το δοχείο μίξης στην υποδοχή γυρνώντας το δεξιότροφα. Η συσκευή διαθέτει μηχανισμό ασφαλείας που εμποδίζει το μίξερ να ξεκινήσει εάν δεν έχει ασφαλιστεί σωστά.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ

- Το μπλέντερ προορίζεται για την προετοιμασία γευμάτων και ροφημάτων όπως μιλκσέικ, κρέμωδες σούπες, αλάτες, αλιφές, φρέσκα παιδική τροφή κ.λπ. Δεν προορίζεται για την απομάκρυνση φρούτων και λαχανικών, την προετοιμασία πούρε πατάτας, ζύμης με μαγιά ή για το χτύπημα ασπράδιων αυγών.
- Τοποθετήστε τα υλικά που έχετε προετοιμάσει στο δοχείο ανάμειξης **A20** και συναρμολογήστε το μπλέντερ σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου Συναρμολόγηση και αποσυμφορόληση του μπλέντερ.



Σημείωση:

Η μέγιστη χωρητικότητα του δοχείου ανάμειξης **A20** είναι 1,5 λίτρα, ωστόσο δεν συνιστούμε να το γεμίσετε με υγρό πάνω από 1 λίτρο. Συγκεκριμένα υγρά αυξάνονται σε όγκο κατά την ανάμειξη και για αυτό είναι προτιμότερο να γίνονται σε μικρότερες δόσεις.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συναρμολογημένη και ότι ο περιστροφικός διακόπτης ταχύτητας **A15** είναι στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής). Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα.
- Επιλέξτε την απαιτούμενη ταχύτητα χρησιμοποιώντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας. Σας συνιστούμε να επιλέξετε πρώτα τη χαμηλότερη ταχύτητα έτσι

ώστε να αφηστεί τα υλικά να αναμειχθούν. Στη συνέχεια, μπορείτε να αυξήσετε την ταχύτητα. Εναλλακτικά, μπορείτε να επιλέξετε κατευθείαν τη λειτουργία ανάμειξης, όπου η κατάλληλη ταχύτητα είναι προρυθμισμένη. Κατά την ανάμειξη, χρησιμοποιείτε πάντα το χέρι σας για να κρατάτε από πάνω το καπάκι.



Προσοχή:

Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας του μίκτη είναι 1 λεπτό. Μην αφήσετε τη συσκευή σε συνεχή λειτουργία για μεγαλύτερο διάστημα από το παραπάνω. Μετά αφήστε τη συσκευή να ψηθεί για 10 λεπτά.

- Κατά την ανάμειξη, μπορείτε να προσθέσετε τρόφιμα ή υγρά στο δοχείο ανάμειξης **A20** μέσω της οπής στο καπάκι **A19** αφού αφαιρέσετε το εσωτερικό κάλυμμα **A18**. Πρώτη μην ανοίξετε το καπάκι **A19** κατά τη λειτουργία. Κατά την ανάμειξη ζεστών υγρών, το εσωτερικό κάλυμμα **A18** πρέπει να παραμείνει κλειστό.
- Στην περίπτωση που τα τρόφιμα κολλήσουν στη διάταξη λεπίδων **A21** ή στα τοιχώματα του δοχείου ανάμειξης **A20**, απενεργοποιήστε τη συσκευή, θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε τη από την πρίζα. Βεβαιωθείτε ότι η διάταξη λεπίδων έχει σταματήσει να περιστρέφεται. Αφαιρέστε το δοχείο ανάμειξης από την υποδοχή. Ανοίξτε το καπάκι και χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα, καθαρίστε τη διάταξη των λεπίδων και τα τοιχώματα του δοχείου ανάμειξης. Επανατοποθετήστε το καπάκι και τοποθετήστε το μπλέντερ ξανά στην κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε μια πρίζα και συνεχίστε την ανάμειξη.
- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας στη θέση 0 (λειτουργία αναμονής) και αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα. Ελέγξτε ότι η διάταξη λεπίδων **A21** έχει σταματήσει να περιστρέφεται και αφαιρέστε τη διάταξη δοχείου ανάμειξης από την κεφαλή πολλαπλών λειτουργιών. Χρησιμοποιήστε μια μαλακή πλαστική σπάτουλα για να αφαιρέσετε τα τρόφιμα από το δοχείο ανάμειξης.
- Καθαρίστε τα επιμέρους τμήματα μετά από κάθε χρήση σύμφωνα με τις οδηγίες του κεφαλαίου «Καθαρισμός και συντήρηση».

ΑΠΟΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΚΤΗ



Σημείωση:

Πριν αποσυμφορώσετε το μίκτη, πρέπει να αδειάσετε και να καθαρίσετε το δοχείο ανάμειξης.

- Αφαιρέστε το καπάκι **A19** από το δοχείο ανάμειξης **A20**.
- Γυρίστε το δοχείο ανάμειξης ανάποδα.
- Με το ένα χέρι πιάστε το καπάκι του δοχείου ανάμειξης και με το άλλο χέρι απελευθερώστε το συγκρότημα κινούμενων λεπίδων **A21** περιστρέφοντας αριστερότροφα, βλέπε εκ. **C2**.
- Σε περίπτωση που δεν μπορείτε να απελευθερώσετε το δοχείο ανάμειξης με το χέρι σταθείστε στο στην εσοχή **A11** της εσχέρας ανάμειξης **A9** και τοποθετήστε το καπάκι **A19** στο δοχείο ανάμειξης βλέπε εκ. **C3**.
- Με το ένα χέρι κατεβάστε απαλά το καπάκι **A19** από πάνω και με το άλλο χέρι γυρίστε το δοχείο ανάμειξης δεξιότροφα, ώστε να απελευθερωθεί ελαφρά από την εσοχή **A9**, βλέπε εκ. **C4**.
- Αφαιρέστε το δοχείο ανάμειξης από την εσοχή **A9**.
- Αφαιρέστε το συγκρότημα λεπίδων **A21** επαναλαμβάνοντας τα βήματα 1 ως 3.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΠΛΕΝΤΕΡ ΓΙΑ ΣΜΟΥΓΙ

- Το μπλέντερ για σμούφι προορίζεται για την παρασκευή σμούφι λαχανικών και φρούτων.
- Προσθέστε τα υγρά και τα τρόφιμα που θέλετε να αναμίξετε στο μπουκάλι nutri **A22**. Τα υλικά μεγαλύτερου μεγέθους πρέπει πρώτα να τεμαχίζονται σε κύβους μεγέθους που 2 cm. Όταν γεμίσετε το δοχείο ανάμειξης **A22**, τηρείτε όλες τις οδηγίες ασφαλείας και τη μέγιστη ποσότητα υλικών που καθορίζεται για τον εκάστοτε τύπο αεζουοάρ στο υποκεφάλαιο „Σύντομο οδηγό για την επεξεργασία υλικών“. Η μέγιστη χωρητικότητα του μπουκαλιού nutri **A22** είναι 0,6 λίτρα. Ποτέ μην γεμίσετε το δοχείο επάνω από την ένδειξη μέγιστου σημείου.
- Τοποθετήστε τη διάταξη λεπίδων **A20** στο στόμιο του μπουκαλιού nutri **A22** έτσι ώστε οι λεπίδες κόνια να είναι στραμμένες προς το μπουκάλι nutri **A22** και σφίξτε καλά, βλέπε εκόνα **B2**.



Προειδοποίηση:

Κατά το χειρισμό της διάταξης λεπίδων **A23**, είναι απαραίτητο να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για να αποφευχθεί τραυματισμός. Μην αγγίζετε τις ακμές των λεπίδων.

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι απενεργοποιημένη και αποσυνδεδεμένη από την πρίζα. Ο βραχίονας **A12** πρέπει να είναι κεκλιμένος προς τα κάτω σε οριζόντια θέση, ο άξονας της υποδοχής **A9** δεν πρέπει να έχει εξαρτήματα **A1** έως **A4** και το ανοδεύσιμο δοχείο **A7** πρέπει να ακουμπά στη μονάδα βάσης **A8**. Αφαιρέστε το κάλυμμα **A10** από το βραχίονα **A12**.
- Γυρίστε το συναρμολογημένο μπουκάλι nutri **A22** ανάποδα έτσι ώστε η διάταξη λεπίδων **A23** να βρίσκεται στο κάτω μέρος. Όπως φαίνεται στην εικόνα Β, τοποθετήστε το συναρμολογημένο μπουκάλι nutri στην οπή **A11** και περιστρέψτε δεξιότροφα μέχρι τέλος. Η συναρμολόγηση της συσκευής έχει ολοκληρωθεί και είναι έτοιμη για χρήση.
- Θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** στη λειτουργία σμούφι.
- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα φανήτου, χρόνου επεξεργασίας και ρυθμίσεων ταχύτητας όπως αυτά καθορίζονται στον πίνακα στο Γρήγορο οδηγό για την επεξεργασία υλικών. Η μέγιστη διάρκεια συνεχόμενης λειτουργίας είναι 1 λεπτό.

**Προσοχή:**

Ο άξονας της υποδοχής **A9** θα κινηθεί κατά τη χρήση του μπλέντερ για ομοιούθι.

- Μόλις ολοκληρώσετε τη χρήση της συσκευής, θέστε τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** στη θέση 0 (απενεργοποίηση) και απουσιώδεστε το φιντ του καλωδίου ρευμάτος από την πρίζα. Πρωτότυπο της απουσιώδεστε από την πρίζα, περιμένετε μέχρι να σταματήσουν πλήρως τα κινούμενα μέρη.
- Για την απουσιώδεστε, εκτελέστε τα βήματα με την αντίστροφη σειρά. Το μπλέντερ για ομοιούθι πρέπει να αφαιρείται από τη συσκευή πολύ προσεκτικά έτσι ώστε να μην χαλαρώσει η διάταξη λεπίδων **A23** από το στόμιο του μπουκαλιού nutri **A22**.
- Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το μπουκαλί **A22** για να πίνετε, τοποθετήστε το καπάκι **A24** στο στόμιο του μπουκαλιού nutri **A22**, βλέπε εικόνα **B5**. Βεβαιωθείτε ότι το στόμιο πώσης είναι κλειστό ώστε να μην χύνεται το περιεχόμενο του μπουκαλιού κατά τη μεταφορά.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΝΑΜΕΙΞΗ

- Κόψτε αρχικά τα τρόφιμα με συμπαγή σύσταση, όπως φρούτα και λαχανικά, σε μικρότερα κομμάτια 2 έως 3 cm και μετά αναμείξτε τα.
- Αναμείξτε πρώτα μια μικρότερη ποσότητα υλικών και, στη συνέχεια, προσθέστε σταδιακά περισσότερα υλικά μέσα από την οπή που βρίσκεται στο καπάκι **A19** καθώς αναμειγνύονται. Με αυτόν τον τρόπο θα επιτύχετε καλύτερα αποτελέσματα από το να προσθέσετε όλα τα υλικά μαζί στο δοχείο ανάμειξης **A20**.
- Εάν πρέπει να αναμείξετε τρόφιμα με συμπαγή σύσταση μαζί με υγρά, σας συνιστούμε να αναμείξετε πρώτα τα τρόφιμα με τη συμπαγή σύσταση μαζί με μικρότερο μέρος υγρών. Στη συνέχεια, προσθέστε σταδιακά τα υπόλοιπα υγρά μέσα από την οπή που βρίσκεται στο καπάκι **A19** καθώς αναμειγνύετε. Κατά την ανάμειξη, χρησιμοποιείτε πάντα το χέρι σας για να κρατάτε από πάνω το καπάκι.
- Για να αναμείξετε πολύ παχύρρευστα υγρά, σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε το επίπεδο παλμών έτσι ώστε η διάταξη λεπίδων **A21** να μην παρουσιάζει πολύ συχνά εμπλοκή. Εκκινήστε το μπλέντερ επαναλαμβάνονόμενα με σύντομα διαλείμματα.
- Να επεξεργάζεστε τα παγάκια αμέσως μόλις τα βγάλετε από την κατάψυξη. Μόλις ο πάγος αρχίσει να λιώνει, τα παγάκια θα κολλήσουν μεταξύ τους και δεν θα είναι δυνατόν να τα αναμείξετε.

ΣΥΝΤΟΜΟΣ ΟΔΗΓΟΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΥΛΙΚΩΝ

Υλικά	Επιλογή ταχύτητας	Συνιστώμενος χρόνος ανάμειξης
Φρούτα, λαχανικά κομμένα σε μικρότερα κομμάτια	ή 5-6	30 δευτ.
Βρεφική τροφή	ή 5-6	40 δευτ.
Αλοιφές, ντρέινγκ, σάλτσες για μαρινάρισμα	ή 5-6	30 δευτ.
Σούπες	ή 5-6	30 δευτ.
Σμουθι και κοκτέιλ		40 δευτ.
Παγάκια		Όπως χρειάζεται

**Σημείωση:**

Οι παραπάνω χρόνοι επεξεργασίας τροφίμων αναφέρονται ενδεικτικά. Ο πραγματικός χρόνος ανάμειξης εξαρτάται από το μέγεθος των υλικών, την ποσότητα και την απαιτούμενη τελική σύσταση.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πρωτό καθαρίστε την κουζίνομηχανή, να την απενεργοποιείτε πάντα θέτοντας τον περιστροφικό διακόπτη ταχύτητας **A15** στη θέση 0 και να την απουσιώδεστε από την πρίζα.
- Μετά από κάθε χρήση χρειάζεται να καθαρίζετε καλά όλα τα χρησιμοποιούμενα εξαρτήματα σε καυτό νερό και ουδέτερο καθαριστικό κουζίνας. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το με καθαρό τρεχούμενο νερό και σκουπίστε το καλά με μια λεπτή, απορροφητική πετσέτα.

**Σημείωση:**

Τα εξαρτήματα προορίζονται για σύντομη επαφή με τρόφιμα (και ποτά), το πολύ έως 4 ώρες.

Τα πλαστικά αξεσουάρ μπορούν να πλυθούν σε πλυντήριο πιάτων. Μην πλένετε τα μεταλλικά και γυάλινα μέρη σε πλυντήριο πιάτων, διαφορετικά η επιφάνειά τους μπορεί να υποστεί ζημιά. Ορισμένα τρόφιμα μπορεί να αποχρωματίσουν τα πλαστικά μέρη των αξεσουάρ. Εάν συμβεί κάτι τέτοιο, καλύψτε τα μέρη αυτά με μαγειρική λάδι και στη συνέχεια πλύνετε τα κανονικά.

- Πλένετε το ανοξείδωτο δοχείο ανάμειξης **A7** με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε το με καθαρό τρεχούμενο νερό και σκουπίστε το καλά με μια λεπτή, απορροφητική πετσέτα.

**Συμβουλή:**

Εάν χτυπήσετε ασπράδια αυγών, ξεπλύνετε πρώτα το ελαστικό χτυπητήρι **A2** και το δοχείο ανάμειξης **A7** με κρύο νερό. Εάν χρησιμοποιήσετε ζεστό νερό, τα υπολείμματα από τα ασπράδια θα σκληρύνουν και η αφαίρεσή τους θα είναι πιο δύσκολη.

- Για τον καθαρισμό της κύριας μονάδας **A8** και του βραχιόνια **A12**, χρησιμοποιήστε ένα πανί ελαφρώς εμποτισμένο με ήπιο απορρυπαντικό διάλυμα. Ξεπείτε, σκουπίστε τα μέχρι να στεγνώσουν.
- Μην βυθίζετε τη συσκευή ή το καλώδιο ρεύματος στο νερό ή σε άλλο υγρό. Για τον καθαρισμό, μην χρησιμοποιείτε διαβρωτικά διαλυτικά, διαλύματα ή καθαριστικά. Διαφορετικά, ενδέχεται να προκληθεί φθορά στην επιφάνεια της συσκευής.
- Αποφυγαίωση του δοχείο ανάμειξης και τα μπουκαλιά nutri στα εξαρτήματα και ξεπλύνετε καλά με ζεστό νερό και ουδέτερο απορρυπαντικό πιάτων. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε τα μπουκαλιά ή τα μέρη με νερό βρύσης και σκουπίστε τα καλά με μια λεπτή, απορροφητική πετσέτα.

**Προσοχή:**

Κατά τον καθαρισμό της διάταξης λεπίδων **A21**, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί για την αποφυγή τυχόν τραυματισμού στις κοφτερές άκρες.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Εάν δεν χρησιμοποιείτε την κουζίνομηχανή, αποθηκεύστε τη σε στεγνό μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά. Βεβαιωθείτε ότι ο βραχιόνιος **A12** είναι στραμμένος σε οριζόντια θέση.

ΕΞΥΓΝΩΣΗ ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ**ΣΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ - ΥΛΙΚΑ ΑΛΕΥΡΙ**

Αυτό είναι το πιο σημαντικό υλικό που χρησιμοποιείται για το ψήσιμο ψωμιού. Σε συνδυασμό με τη μαγιά είναι από τα δημηουργεία την υφή του ψωμιού. Μόλις αναμειχθεί με κάποιο υγρό, οι πρωτεΐνες που περιέχει αρχίζουν να σχηματίζουν γλουτένη. Η γλουτένη είναι ένας ιστός από εύκαμπτες ίνες που παγιώνονται τα αέρια που παράγονται από τη μαγιά.

Άσπρο αλεύρι σιταριού

Πωλείται ως αλεύρι ψήσιματος, αλεύρι ψωμιού ή αλεύρι από λεπτό σιτάρι. Το λεπτό αλεύρι είναι το πιο κοινό, ωστόσο θα έχετε καλύτερα αποτελέσματα με αλεύρι με περιεκτικότητα πρωτεΐνης τουλάχιστον 11% έως 12%. Οι συνταγές που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης απαιτούν τη χρήση αλευριού με περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη 11%. Αυτές οι πληροφορίες βρίσκονται στη συσκευασία του αλευριού. Μην σκουπίζετε το αλεύρι ή μην χρησιμοποιείται μπέικιν πάουτερ, εάν δεν υποδεικνύεται από τη συνταγή.

Αλεύρι με ολόκληρο σπόρο σιταριού

Παράγεται από σπόρους σιταριού και περιέχει πίτουρο και φύτρο σίτου. Το ψωμί που ψήνεται από αυτό το είδος αλευριού γίνεται πιο πυκνό. Για ψωμί με μικρότερη πυκνότητα αντικαταστήστε ένα φλιτζάνι αλεύρι ολικής αλέσεως με ένα φλιτζάνι αλεύρι για λευκό ψωμί.

Αλεύρι σίκαλης

Είναι πολύ διαδοδεμένο στο ψήσιμο του ψωμιού. Περιέχει μεγάλη ποσότητα μεταλλικών ενώσεων αλλά έχει χαμηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, γι' αυτό συνήθως συνδυάζεται με ατάλευρο ώστε να διασφαλίζεται ότι το ψωμί θα φουσκώσει καλά.

Αλεύρι γλουτένης

Παράγεται με την εκχύλιση γλουτένης από σπόρους σιταριού. Όταν χρησιμοποιείτε αλεύρι με χαμηλή περιεκτικότητα πρωτεΐνης, μπορείτε να προσθέσετε αλεύρι γλουτένης ώστε να βελτιωθεί η υφή και η ποιότητα του ψωμιού.

ΜΙΓΜΑΤΑ ΓΙΑ ΨΩΜΙ

Περιλαμβάνουν αλεύρι, ζάχαρη, γάλα σε σκόνη, αλάτι και άλλα υλικά όπως βελτιωτικό ψωμιού. Συνήθως προστίθεται νερό και μαγιά.

ΒΕΛΤΙΩΤΙΚΟ ΨΩΜΙΟΥ

Είναι διαθέσιμο σε συμπυκνωμένο και σε καταστάσιμα ειδών υγιεινής διατροφής. Τα στατικά που περιέχονται στο βελτιωτικό ψωμιού είναι συνήθως οξεία της βιομηχανικής επεξεργασίας τροφίμων όπως το ασκορβικό οξύ (Βιταμίνη C) και ένζυμα (αμυλάση) που εξαγονται από το αλεύρι σιταριού. Το βελτιωτικό ψωμιού θα βοηθήσει στην ενίσχυση της ζύμης, επιτυγχάνοντας έτσι μεγαλύτερο μέγεθος και λεπτότερη υφή. Το ψωμί γίνεται έτσι πιο σταθερό και παραμένει φρέσκο για μεγαλύτερο διάστημα.

ΖΑΧΑΡΗ

Προσφέρει γλυκύτητα, γεύση και το καφέ χρώμα της κόρας του ψωμιού. Προστίθεται στη μαγιά. Η λευκή ζάχαρη, η καστανή ζάχαρη ή το μέλι είναι κατάλληλα.

ΓΑΛΑ ΣΕ ΣΚΟΝΗ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Εμπλουτίζουν τη γεύση και ενισχύουν τη θρεπτική αξία του ψωμιού. Το γάλα σε σκόνη είναι κατάλληλο και εύρηστο. Αποθηκεύστε το σε αεροστεγές δοχείο μέσα στο ψυγείο. Το γάλα σόγιας σε σκόνη μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί αλλά μόνο το ψωμί πιο σκληρό. Το φρέσκο γάλα δεν πρέπει να αντικαθίσταται, εκτός εάν έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή.

ΑΛΑΤΙ

Ένα σημαντικό υλικό για το ψήσιμο ψωμιού. Αυξάνει την ικανότητα απορρόφησης της ζύμης, βελτώνει το ζύμα, στηρίζει την ανάπτυξη της γλυτένης και επηρεάζει το σχήμα του ψωμιού, την υφή του, τη γεύση και αυξάνει τη διάρκεια ζωής του ψωμιού. Υπολογίστε το προσεκτικά, καθώς εμποδίζει το ψωμί να φουσκώσει.

ΛΙΠΟΣ

Προσθέτει γεύση και διατηρεί την υγρασία. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν φυτικά έλαια όπως λάδι από κενταύριο, ηλιάνθη ή ελαιοκράμβη. Τα έλαια μπορούν να αντικατασταθούν από το βούτυρο ή τη μαργαρίνη, ωστόσο το χρώμα της κρούστας μπορεί να γίνει κιτρινωπό.

ΜΑΓΙΑ

Χρησιμοποιείται ως ουσία για το φούσκωμα της ζύμης. Στις συνταγές που περιέχονται σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης χρησιμοποιείται ξηρή μαγιά. Πριν από τη χρήση της ξηρής μαγιάς, ελέγχετε πάντοτε την ημερομηνία λήξης, επειδή αν χρησιμοποιηθεί μετά τη λήξη της μπορεί να μην φουσκώσει το ψωμί.

Αν χρησιμοποιήσετε φρέσκια ή συμπιεσμένη μαγιά αντί ξηρής, χρησιμοποιήστε τριπλάσια ποσότητα. Για να φτιάξετε προζύμι χρειάζεστε κάποιο υγρό, ζάχαρη και θερμότητα.

ΜΑΓΙΑ ΤΑΧΕΙΑΣ ΔΡΑΣΗΣ

Είναι ένα μείγμα μαγιάς και βελτιωτικού ψωμιού. Αν θέλετε να αντικαταστήσετε στη συνταγή σας τη συμβατική μαγιά με τον συγκεκριμένο τύπο μαγιάς, τότε μην χρησιμοποιήσετε βελτιωτικό ψωμιού. Η ζύμη ταχείας δράσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε συνδυασμό με τα μείγματα ψωμιού, καθώς συνήθως περιέχει ήδη βελτιωτικό ψωμιού.

ΝΕΡΟ

Χρησιμοποιείται συνήθως στο κανονικό νερό της βρύσης. Είναι απαραίτητο να ζεστάνετε το κρύο νερό σε θερμοκρασία δωματίου πριν τη χρήση. Το πολύ κρύο ή πολύ ζεστό νερό θα αποτρέψει το σχηματισμό του ψωμιού.

ΑΥΤΑ

Χρησιμοποιούνται σε ορισμένες συνταγές ψωμιού. Εμπλουτίζουν τη γεύση και ενισχύουν τη θρεπτική αξία του ψωμιού. Προσθέτουν γεύση και λεπτή κρούστα και συνήθως χρησιμοποιούνται για γλυκά είδη ψωμιού.

ΆΛΛΑ ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

Συστατικά όπως ξηρό καρπού, τσιπς σοκολάτας κ.λπ. που πρέπει να παραμεινούν ολόκληρα στο ψήσιμο ψωμιού, πρέπει να αναμειγνύονται στη ζύμη. Θα πρέπει να προστεθούν στη ζύμη σταδιακά κατά τη διάρκεια της διαδικασίας ζύμωσης πριν από το φούσκωμα της ζύμης.

ΖΥΜΗ ΓΙΑ ΨΩΜΙ - ΥΛΙΚΑ

- Ελέγξτε την ελάχιστη διάρκεια ζωής ή την ημερομηνία λήξης όλων των συστατικών.
- Προσθέστε όλα τα υλικά με τη σειρά που γράφονται στη συνταγή.
- Αποθηκεύστε τα ανοιχτά τρόφιμα σε αεροστεγή δοχεία.
- Αφήστε τα υλικά που βγαλάτε από το ψυγείο να αποκτήσουν θερμοκρασία δωματίου πριν τα χρησιμοποιήσετε.
- Εάν δεν υποδεικνύεται αλλιώς στη συνταγή, χρησιμοποιήστε αλεύρι ψωμιού. Μην χρησιμοποιήσετε αλεύρι με περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη μικρότερη από 11%.
- Μην χρησιμοποιήσετε αλεύρι με μπέικιν πάουτερ για να φτιάξετε ψωμί με μαγιά, παρά μόνο εάν έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή.
- Εάν ζείτε σε μέρος όπου το υψόμετρο είναι μεγαλύτερο από 900 m, θα χρειαστεί να αυξήσετε την ποσότητα της μαγιάς που υποδεικνύεται στη συνταγή. Όσο μεγαλύτερο είναι το υψόμετρο, τόσο μικρότερη είναι η πίεση του αέρα και έτσι φουσκώνει πιο γρήγορα η ζύμη.
- Συνιστάται η χρήση κατά ¼ του κουταλιού του γλυκού λιγότερης μαγιάς από αυτή που υποδεικνύεται στη συνταγή.
- Εάν ο καιρός είναι ζεστός και υπάρχει υγρασία, χρησιμοποιήστε ¼ του κουταλιού γλυκού λιγότερη μαγιά από όσα υποδεικνύονται στη συνταγή, ούτως ώστε να αποφύγετε το υπερβολικό φούσκωμα της ζύμης.
- Οι ιδιότητες του αλευριού μπορεί να αλλάξουν ανάλογα με την εποχή και τον τύπο αποθήκευσης. Έπειτα, είναι απαραίτητο να ρυθμίσετε την αναλογία του νερού με το αλεύρι με τον ακόλουθο τρόπο. Εάν η ζύμη κολλάει, προσθέστε 1 με 2 κουταλιές της σούπας αλεύρι. Εάν η ζύμη είναι στεγνή, προσθέστε 1 με 2 κουταλιές της σούπας νερό. Χρειάζονται αρκετά λεπτά μέχρι να απορροφηθούν αυτά τα υλικά. Θα πρέπει με τη σωστή ποσότητα αλευριού και νερού να πετύχετε ζύμη που να μετατρέπεται σε μαλακό ψωμί που θα είναι λίγο υγρό αλλά δεν θα κολλάει.

Πώς να παρασκευάσετε προζύμι

- Ρίξτε την ποσότητα χλιαρού νερού που υποδεικνύεται στη συνταγή μέσα σε ένα καθαρό γυάλινο δοχείο. Στη συνέχεια προσθέστε την απαραίτητη ποσότητα φρέσκιας ή συμπιεσμένης μαγιάς μαζί με 1 κουταλάκι ζάχαρη και ένα κουταλάκι αλεύρι. Αναμείξτε προσεκτικά όλα τα υλικά μαζί και καλύψτε το δοχείο με μια πλαστική σακούλα. Αφήστε τη σε ζεστό μέρος (30 °C) για περίπου 30 λεπτά ή μέχρι το μείγμα να αφρίσει. Αυτό το μείγμα πρέπει να χρησιμοποιηθεί αμέσως.

Φούσκωμα της ζύμης σε ζεστό μέρος

- Η μαγιά, είτε πρόκειται για τη ζύμωση είτε για τη ζύμη, απαιτεί αύξηση της θερμοκρασίας για να φουσκώσει. Δημιουργήστε ένα ζεστό μέρος για να φουσκώσει η ζύμη σας τοποθετώντας μια λαμαρίνα ψήσιματος πάνω σε ένα δοχείο με αρκετά ζεστό νερό. Τοποθετήστε την προετοιμασμένη ζύμη πάνω στη λαμαρίνα ψήσιματος και καλύψτε με μια χοντρή πλαστική σακούλα περασμένη με λάδι ή με μια πετσέτα

κουζίνας. Για το φούσκωμα της ζύμης θα χρειαστείτε ένα ζεστό χώρο χωρίς ρεύματα αέρα. Αφήστε τη ζύμη να ανέβει μέχρι να διπλασιαστεί την έντασή.

ΖΥΜΙ ΓΙΑ ΚΕΙΚ ΚΑΙ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗ – ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

ΑΛΕΥΡΙ

Το αλεύρι που χρησιμοποιείται για τα κέικ και τα εκλεκτά αρτοσκευάσματα πρέπει να έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (γλυτένη) από το αλεύρι που χρησιμοποιείται για το ψήσιμο του ψωμιού.

Μεσαίο και λεπτό αλεύρι

Αυτό το αλεύρι έχει χαμηλότερη περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες (γλυτένη) και δίνει λεπτότερη υφή σε αρτοσκευάσματα όπως κέικ, τάρτες, εκλεκτά γλυκίσματα, τηγανίτες.

Αλεύρι με μπέικιν πάουτερ

Πρόκειται για ένα μείγμα αλευριού και οσίας για φούσκωμα της ζύμης, όπως το μπέικιν πάουτερ. Για να φτιάξετε 1 φλιτζάνι από το μείγμα αλευριού και σκόνης ψήσιματος, αναμείξτε 1 φλιτζάνι αλεύρι με 2 κουταλάκια του γλυκού μπέικιν πάουτερ.

Αλεύρι με ολόκληρου σπόρους σιταριού

Περιέχει πίτουρο και φύτρο σιτού και μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε ζύμες για τάρτες και πίτες. Η υφή ενός προϊόντος από αλεύρι ολόκληρης αλέσεως θα είναι πυκνότερη.

Καλαμποκάλευρο

Παράγεται από καλαμπόκι και χρησιμοποιείται για ορισμένα αρτοσκευάσματα προσδίδοντας τους λεπτότερη υφή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να κάνει τις σάλτσες και τα επιδόρπια πιο λυούσια.

Ρυζάλευρο

Είναι φτιαγμένο από ρύζι και χρησιμοποιείται για να κάνει την υφή των ψημένων προϊόντων λεπτότερη, για παράδειγμα στη ζαχαροπλαστική.

ΜΠΕΙΚΙΝ ΠΑΟΥΝΤΕΡ

Χρησιμοποιείται για το φούσκωμα της ζύμης κατά το ψήσιμο.

ΜΑΓΕΡΙΚΗ ΣΟΔΑ

Είναι γνωστή και ως διτανθρακικό νάτριο. Χρησιμοποιείται για το φούσκωμα της ζύμης ή για να σκουρύνει ορισμένα προϊόντα.

ΒΟΥΤΥΡΟ

Προσφέρει ιδιαίτερη γεύση και λεπτή υφή στα αρτοσκευάσματα. Σε ορισμένες συνταγές είναι δυνατό να αντικατασταθεί το λάδι με βούτυρο, ωστόσο η γεύση και υφή των παρασκευασμάτων που θα προκύψει, θα είναι διαφορετική. Σε αυτή την περίπτωση, χρησιμοποιήστε ¼ λιγότερο βούτυρο από την ποσότητα λαδιού που αναφέρεται στη συνταγή. Πριν ξεκινήσετε να χτυπάτε το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη, αφήστε το να μαλακώσει σε θερμοκρασία δωματίου.

ΑΥΤΑ

Τα αυγά πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου για να δώσουν το σωστό όγκο στα ψημένα προϊόντα. Σπάστε τα αυγά ένα προς ένα σε ξεχωριστό δοχείο και μετά προσθέστε τα υπόλοιπα συστατικά. Αυτό θα αποτρέψει την καταστροφή όλης της μερίδας εάν ένα από τα αυγά είναι χαλασμένο. Εάν πρόκειται να χτυπήσετε τα ασπράδια αυγού, διαχωρίστε τα προσεκτικά από τους κρόκους. Οι κρόκοι του αυγού περιέχουν λίπος και τα αμινοξέα τους μπορεί να αποτρέψουν το καλό χτύπημα των ασπράδιων αυγού. Πριν ξεκινήσετε να χτυπάτε τα ασπράδια αυγού, βεβαιωθείτε ότι το χτυπητήρι και το δοχείο ανάμειξης είναι καθαρά και χωρίς υπολείμματα λίπους. Διαφορετικά, τα ασπράδια αυγού δεν θα χτυπηθούν καλά.

ΓΑΛΑ

Το φρέσκο γάλα δεν πρέπει να αντικαθίσταται εκτός και εάν έτσι υποδεικνύεται από τη συνταγή. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί γάλα χαμηλής περιεκτικότητας σε λίπος ή ημιαποβουτυρωμένο, αλλά η τελική γεύση και η υφή των αρτοσκευασμάτων θα είναι διαφορετική.

ΖΑΧΑΡΗ

Χρησιμοποιείται συνήθως κρυσταλλική ζάχαρη. Δίνει γεύση, υφή και χρώμα στα αρτοσκευάσματα.

Επίσης, η ζάχαρη άχνη χρησιμοποιείται συχνά επειδή διαλύεται καλύτερα όταν χτυπηθεί με το βούτυρο. Η καστανή ζάχαρη μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί για να δώσει μια διαφορετική γεύση και χρώμα στα αρτοσκευάσματα.

ΨΗΣΙΜΟ

- Αφήστε το φούρνο να προθερμανθεί στη σωστή θερμοκρασία πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο.
- Η θερμοκρασία ψήσιματος ενδέχεται να διαφέρει ανάλογα από τον τύπο του φούρνου. Μειώστε τη θερμοκρασία που αναφέρεται στη συνταγή κατά 15 – 20 °C εάν χρησιμοποιείτε φούρνο αέρα.
- Αντί για αλευρωμένα ταψιά και λαμαρίνες ψήσιματος, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λαδόκολλα εάν είναι εφικτό. Μπορείτε να αφαιρέσετε το ταψί με μικρή ποσότητα λίπους ούτως ώστε η λαδόκολλα να μην λυγίσει.
- Ελέγξτε εάν το παρασκευάσμα έχει ψηθεί προτού το βγάλετε από το φούρνο. Αγγίξτε απαλά την επιφάνεια του αρτοσκευάσματος και αν επανέλθει στο αρχικό του σχήμα, δεν έχει ακόμη ψηθεί. Τοποθετήστε προσεκτικά στη μέση ένα αιχμηρό αντικείμενο και, στη συνέχεια, αφαιρέστε το. Εάν η ζύμη δεν κολλήσει στο αιχμηρό αντικείμενο, σημαίνει ότι το αρτοσκευάσμα είναι έτοιμο.
- Για να κάνετε τα μπισκότα πιο τραγανά, βγάλτε τη λαμαρίνα ψήσιματος από το φούρνο και τοποθετήστε την πάνω σε μεταλλική σχάρα. Μετακινήστε τα προϊόντα από το φούρνο και τοποθετήστε τα στη λαμαρίνα ψήσιματος και αφήστε τα να κρυσώσουν. Όταν κρυσώσουν, βάλτε τα σε μια πατέλα.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παντεσπάνι

- 4 αυγά, ξεχωριστά τα ασπράδια από τους κρόκους
- ¼ φλιτζανίου ζάχαρη άχνη
- 1 φλιτζάνι (150 g) μαλακό αλεύρι με μπίκιν πάουντερ, κοκκινισμένο
- 3 κουταλιές νερό

- Χρησιμοποιήστε το ελαστικό χτυπητήρι **A2**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 6 και χτυπήστε τα ασπράδια του αυγού μέχρι να δημιουργηθεί παχύς αφρός. Μειώστε το επίπεδο ταχύτητας σε 1 και σιγά σιγά προσθέστε ζάχαρη μέχρι ο αφρός να γίνει πλούσιος.
- Προσθέστε τους κρόκους του αυγού και αναμειξτε προσεκτικά.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 1 και αμέσως προσθέστε αλεύρι και νερό. Χτυπήστε μέχρι να ενυθωθούν τα συστατικά.
- Ρίξτε τη ζύμη σε ταψί που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για περίπου 20-25 λεπτά.
- Αφήστε το παντεσπάνι σε μεταλλική σχάρα για να κρυώσει.

Κέικ βανίλιας

- 125 g λιωμένο βούτυρο
- ¼ φλιτζανίου ζάχαρη άχνη
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 2 αυγά
- 2 φλιτζάνια (300 g) μαλακό αλεύρι με μπίκιν πάουντερ, κοκκινισμένο
- ¾ του φλιτζανιού γάλα

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα σε σχήμα **A3**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 6 και χτυπήστε το βούτυρο μαζί με τη ζάχαρη μέχρι να μείγναι να γίνει αφράτο και μαλακό.
- Προσθέστε το εκχύλισμα βανίλιας, τα αυγά, το ένα μετά το άλλο, και χτυπήστε τὰ καλά μαζί.
- Μειώστε το επίπεδο ταχύτητας στο 2 και σιγά σιγά προσθέστε το αλεύρι και το γάλα και χτυπήστε μέχρι να δημιουργηθεί μια λεία ζύμη.
- Ρίξτε τη ζύμη σε ταψί διαμέτρου 22 cm που έχετε βουτυρώσει και αλευρώσει από πριν.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C για περίπου 45-50 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να πάρει ένα χρυσαφί χρώμα.
- Αφήστε το κέικ να κρυώσει σε μεταλλικό δίσκο.

Μπισκότα βουτύρου(περ. 40 μπισκότα)

- 125 g λιωμένο βούτυρο
- ¼ φλιτζανίου ζάχαρη άχνη
- 1 κουταλάκι του γλυκού εκχύλισμα βανίλιας
- 1 αυγά
- 2 ποτήρια (300 g) μαλακό αλεύρι
- 1 κουταλάκι γλυκού μπίκιν πάουντερ

- Χρησιμοποιήστε τον αναδευτήρα σε σχήμα **A3**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 6 και χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει. Προσθέστε τη ζάχαρη, το εκχύλισμα βανίλιας και το αυγό. Χτυπήστε μέχρι να δημιουργηθεί ένα ελαφρύ λείο μείγμα.
- Προσθέστε το αλεύρι και το μπίκιν πάουντερ.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 2 και προσθέστε σταδιακά το αλεύρι μέχρι όλα τα συστατικά να ενυθωθούν καλά και να δημιουργήσουν μια ενιαία συμπαγή μάζα. Μην χτυπήσετε όμως για πάρα πολλή ώρα.
- Χρησιμοποιήστε ένα κουτάλι για να δημιουργήσετε μικρές μπάλες και τοποθετήστε τις σε λαμαρίνα ψησίματος με λαδόκολλα ή ελαφρά βουτυρωμένη. Αφήστε αρκετό χώρο για κάθε μπάλα. Χρησιμοποιήστε ένα πιρούνι ελαφρώς αλευρωμένο και πιέστε τις μπάλες προς τα κάτω.
- Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 190 °C για περίπου 12-15 λεπτά ή μέχρι τα μπισκότα να αποκτήσουν ένα χρυσαφί χρώμα.
- Απομακρύνετε τα μπισκότα από τη λαμαρίνα ψησίματος και αφήστε τα να κρυώσουν σε μεταλλική σχάρα.

Μπάλες σφολιάτας με κρέμα (20-24 κομμάτια)

- 4 ασπράδια αυγού
- 1 φλιτζάνι ζάχαρη άχνη

- Χρησιμοποιήστε το ελαστικό χτυπητήρι **A2**.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 6 και χτυπήστε μέχρι να δημιουργηθεί ένας παχύς αφρός από τα ασπράδια αυγού. Χαμηλώστε το επίπεδο ταχύτητας στο 1 και προσεκτικά προσθέστε τη μισή ζάχαρη και χτυπήστε τη μαζί με τον αφρό. Στη συνέχεια προσθέστε και την υπόλοιπη ζάχαρη.
- Χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι, εφαρμόστε μια μικρή ποσότητα από το αφρώδες μείγμα σε μια ελαφρώς βουτυρωμένη λαμαρίνα ψησίματος. Αφήστε περίπου 3 cm απόσταση από το κάθε κομμάτι ούτως ώστε κολλήσουν κατά το ψήσιμο.
- Ψήστε στο φούρνο στους 120 °C για περίπου 1 έως 1½ ώρα ή μέχρι οι μπάλες σφολιάτας να στεγνώσουν. Για να αποφυγείτε το κάψιμό τους, μην τις ψήσετε για αρκετή ώρα. Βγάλτε τις από το δίσκο ψησίματος και αφήστε τις στην άκρη μέχρι να κρυώσουν και αποθηκεύστε τις μέσα σε ένα αεροστεγές δοχείο.



Σημείωση:

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα εργαλείο διακόσμησης για να δημιουργήσετε μεγαλύτερες μπάλες σφολιάτας. Αυτές όμως θα χρειαστούν περισσότερη ώρα ψησίματος.

Λευκό ψωμί

- 4 ποτήρια (600 g) αλεύρι αρτοποιίας
- 3 κουταλιές γάλα σε σκόνη
- 1½ κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 1½ κουταλιές ζάχαρη
- 1 κουταλιά βελτιωτικό ψωμιού
- 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1½ ποτήρι (375 ml) νερό
- Περισσότερο αλεύρι αρτοποιίας για το ζύωμα στο χέρι

- Χρησιμοποιήστε το γάντιο ζυμώματος **A1**.
- Μέσα στο δοχείο ανάμειξης, προσθέστε το αλεύρι, το γάλα σκόνης, το αλάτι, τη ζάχαρη, το βελτιωτικό ψωμιού και τη μαγιά.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 1-2 και σιγά σιγά προσθέστε νερό και λάδι μέσα στο στερεό μείγμα. Αφήστε το να δέσει μέχρι να αρχίσει να σχηματίζεται μια ζύμη.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε καλά με τα χέρια μέχρι η ζύμη να γίνει αρκετά μαλακή.



Σημείωση:

Σε αυτό το σημείο, η ζύμη πρέπει να είναι πολύ καλά ζυμωμένη ούτως ώστε να σχηματιστεί η γλουτένη, η οποία δίνει στη ζύμη τη σωστή ελαστικότητα και τη βοήθη να φυσκώσει.

- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μεγάλο δοχείο και καλύψτε με μεμβράνη. Αφήστε τη ζύμη να φυσκώσει σε ένα ζεστό μέρος για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι η ζύμη α διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- Πάρτε τη φυσικωμένη ζύμη από το δοχείο και ζυμώστε ξανά πάνω σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ταψί. Καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε σε ζεστό μέρος για περίπου 30-40 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να φυσκώσει αρκετά. Αφαιρέστε τη μεμβράνη.
- Μπορείτε να περάσετε τη ζύμη με γλάσο αυγού πριν το ψήσιμο. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για περίπου 40-50 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να αποκτήσει χρυσαφί χρώμα.
- Αφήστε το ψωμί να κρυώσει για 15 με 20 λεπτά και έπειτα απομακρύνετε το από το ταψί. Αφήστε το ψωμί να κρυώσει εντελώς προτού το τεμαχίσετε.

Υγρό γλάσο αυγού για ζύμη ψωμιού

- 1 αυγό, ελαφρώς χτυπημένο
- 2-3 κουταλιές νερό

- Αναμειξτε τα δύο συστατικά μαζί μέχρι να δημιουργηθεί ένα αφράτο μείγμα. Μην τα χτυπήσετε. Σουρώστε χρησιμοποιώντας κόσκινο. Με ένα πινέλο αλείψετε τη ζύμη πριν το ψήσιμο με το υγρό γλάσο αυγού.

Φοκάτσια (2-4 μερίδες)

- 3 ποτήρια (450 g) αλεύρι αρτοποιίας
- 1 κουταλάκι του γλυκού αλάτι
- 2 κουταλάκια του γλυκού ζάχαρη
- 2 κουταλάκια του γλυκού μαγιά
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 ποτήρι (250 ml) νερό
- Για επικάλυψη:**
- 2 κουταλιές ελαιόλαδο
- 1 κουταλάκι γλυκού χοντρό αλάτι
- 2 κουταλιές μαύρες ελιές, σε κομματάκια

- Χρησιμοποιήστε το γάντιο ζυμώματος **A1**.
- Στο δοχείο ανάμειξης προσθέστε το αλεύρι, το αλάτι, τη ζάχαρη και τη μαγιά.
- Ρυθμίστε το επίπεδο ταχύτητας στο 1-2 και σιγά σιγά προσθέστε νερό και λάδι μέσα στο στερεό μείγμα. Αφήστε το να δέσει μέχρι να αρχίσει να σχηματίζεται μια ζύμη.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια και ζυμώστε καλά με τα χέρια μέχρι η ζύμη να γίνει μαλακή.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ένα μεγάλο δοχείο και καλύψτε με μεμβράνη. Αφήστε τη ζύμη να φυσκώσει σε ένα ζεστό μέρος για περίπου 20 λεπτά ή μέχρι η ζύμη α διπλασιαστεί σε μέγεθος.
- Πάρτε τη φυσικωμένη ζύμη από το δοχείο και ζυμώστε ξανά πάνω σε ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια.
- Τοποθετήστε τη ζύμη σε ταψί Teflon με διαστάσεις 20 x 30 cm και ανοίξτε τη στο σχήμα του ταψιού.
- Καλύψτε με μεμβράνη και αφήστε σε ζεστό μέρος για περίπου 20-30 λεπτά ή μέχρι η ζύμη να φυσκώσει λίγο. Αφαιρέστε τη μεμβράνη.
- Προσθέστε πάνω στη ζύμη το ελαιόλαδο, το αλάτι και τις ελιές. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200 °C για περίπου 30-35 λεπτά ή μέχρι η φοκάτσια να αποκτήσει χρυσαφί χρώμα.
- Αφού το βγάλετε από το φούρνο, αφήστε το να κρυώσει σε μεταλλική σχάρα.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ονομαστικό εύρος τάσης.....	220–240 V
Ονομαστική συχνότητα.....	50/60 Hz
Ονομαστική ισχύς εισόδου.....	1000 W
Κατηγορία προστασίας από ηλεκτροπληξία.....	..II
Επίπεδο θορύβου.....	..86 dB(A)

Το δηλωμένο επίπεδο εκπομπής θορύβου της συσκευής είναι 86 dB (A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο Α της ακουστικής ισχύος σε σχέση με την ακουστική ισχύ αναφοράς 1 pW.

ΕΠΕΞΗΓΗΣΗ ΤΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΟΡΟΛΟΓΙΑΣ



Κατηγορία ασφαλείας για την προστασία από ηλεκτροπληξία:

Κατηγορία II – Η προστασία από ηλεκτροπληξία επιτυγχάνεται με διπλή μόνωση ή με μόνωση υψηλής αντοχής.

Οι παρούσες οδηγίες χρήσης υπόκεινται σε αλλαγές στο κείμενο και στις τεχνικές παραμέτρους.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιον ειδικό χώρο απορριμμάτων του δήμου σας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Όταν προϊόντα ή πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα μεταχειρισμένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορρίπτονται μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απόρριψη, ανανέωση και ανακύκλωση, παραδώστε αυτές τις συσκευές σε καθορισμένα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε κάποιες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα από όπου την αγοράσατε κατά την αγορά μιας νέας παρόμοιας συσκευής.

Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονταν από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Για περισσότερες λεπτομέρειες, συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές ή κάποια μονάδα συλλογής απορριμμάτων. Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεχομένως να επιβάλλονται πρόστιμα για την εσφαλμένη απόρριψη αυτού του τύπου απορριμμάτων.

ΓΙΑ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΙΣ ΜΕ ΕΔΡΑ ΣΕ ΧΩΡΕΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Αν θέλετε να απορρίψετε ηλεκτρικές ή ηλεκτρονικές συσκευές, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το κατάστημα πώλησης ή τον προμηθευτή σας.

Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αυτό το σύμβολο ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μέθοδο απόρριψης από τον τοπικό δημοτικό φορέα ή το κατάστημα αγοράς.



Το συγκεκριμένο προϊόν πληροί όλες τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών με αυτό οδηγιών της Ε.Ε.